

Travaux pratiques de pâtisserie

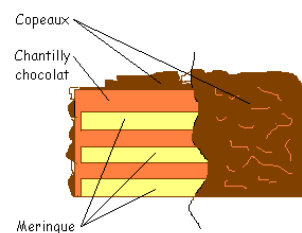
CFA Avignon

<http://cfa84patis.free.fr>



Entremets « Merveilleux »

6 personnes



Recettes	Quantités	Progression
Blancs d'œufs Sucre	3 0.190	<u>Meringue française</u> Préparer les plaques Prévoir une poche à douille Monter les blancs Les meringuer avec ¼ du sucre de la recette Incorporer délicatement à l'écumoire le reste du sucre Dresser sur feuille des disques de 15cm de diamètre Cuire environ 1h à 100°C
Crème Sucre semoule Couverture noire	0.600 0.060 0.185	<u>Chantilly chocolat</u> Mettre à fondre au bain-marie la couverture Mettre la bassine au froid Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement Ne pas trop serrer Incorporer une partie de la crème dans le chocolat fondu Incorporer le reste de la crème Dresser aussitôt à la poche
Couverture noire	0.200	<u>Copeaux chocolat</u> Faire fondre de la couverture au bain Marie Tabler à la palette sur le tour jusqu'à complet refroidissement Détailler des copeaux au couteau de tour en faisant des vas et viens oblique sur la couverture froide
		<u>Montage de l'entremets</u> Tailler régulièrement 2 disques de meringue Recouvrir le premier de chantilly chocolat à la poche à douille unie moyenne Poser le second et recouvrir de chantilly chocolat Idem pour le 3 ^e Masquer le dessus et les bords à la poche Recouvrir le dessus avec les jolis copeaux Hacher grossièrement le reste et masquer les bords de l'entremets Saupoudrer avec un peu de cacao poudre et/ou de sucre glace